



国産十五穀米
富山ブラックカレー

ホクホクとした黒豆の食感とイカスミのまろやかさ、コクと深みの赤ワイン仕立のカレー。びりっと効かせた黒胡椒が、味を引き立てます。

癒楽甘 春々堂
富山市新富町1-2-3 CICビル5F ☎076-444-7198



辛味噌仕立て
高岡グリーンラーメン

「高岡産ほうれん草」をペーストにし、あっさりとした豚骨スープと混ぜ合わせることで、鮮やかな緑色になっています。

合同会社 高岡グリーンプロダクツ
高岡市長慶寺826 ☎0766-24-8950



桜の色と香りを
源平さくら塩

八重桜の花びらだけを塩漬け(海洋深層水塩入り)にし、粉末にした塩。天ぷら、焼魚、生野菜など様々な料理に好相性です。

アントシアニン豊富
黒むすび



富山県でしか作付けが認められていない「幻のおこめ」。コシヒカリと古代米を交配させて育生された富山の新しいブランド米。なかでも有機栽培しているのは当社だけ!



タンニン豊富
赤むすび

米糖層に含まれる「抗酸化成分」は生活習慣病予防等に有効で、動脈硬化、がん及びアレルギー等の抑制効果も。毎日食べるご飯から無理なく栄養を摂取できます!

株式会社タイワアグリ 富山市関186 ☎076-429-6878

スープも地元開発
おやべホワイトラーメン



地元「おやべ」の食材をふんだんに。麺には小矢部産の生卵を練りこみ、肉みそに入っている豚肉はメルヘンポークを使用。

合同会社 おやべ商店
小矢部市清沢712-8 ☎0766-61-4171



海洋深層水使用
入善ブラウンラーメン

入善で造られた秘伝の味噌に濃厚な海老のエキスを加えた海老味噌スープと、入善海洋深層水使用の麺との絶妙なコラボレーション。

合同会社 善商
下新川郡入善町入膳3609-15 ☎0765-72-1988

さくら塩のうまみ
源平さくら漬け大根



ほんのりさくらの香り。大根はピンクに染まり、外はピンクで、内は白のまま。当店のさくら塩を作成する際の塩水を使用しました。

ベコット 小矢部市石動町1-35 ☎0766-67-5150



昆布とのコラボ
ホワイトコロッケ

富山県が消費量日本一の「昆布(とろろ)」を使いました。県産コシヒカリのご飯の甘味と、とろろ昆布の塩分がマッチした、しつとりコロッケ。

ミネラル豊富な竹炭
氷見牛入りブラックカレーパン



竹炭を生地に混ぜ込むことで、黒色に仕上げました。竹炭はデトックス効果もありミネラルも豊富。パンはバターロール生地チーズがいっぱい!

有磯海サービスエリア(上り線)
レストラン&ベーカリーつるぎ
滑川市栗山字松ヶ窪2913-10 ☎076-471-2601

県漁連とダシを開発
シロエビ塩らーめん



旨み成分が多く、タウリンたっぷりの「シロエビ殻干し」でダシを取り、上品であっさりしたスープに仕上げました。



富山の黒の代名詞
富山ブラック黒醤油らーめん

東京ラーメンショー、4年連続第1位! 秘伝の魚醤を長時間煮込みコクとキレを生み出しました。海洋深層水を使った自家製多加水麺もつるつる、モチモチした食感で独自の旨みを演出。

富山ブラック麺家いろは 射水市戸破1555-1 ☎0766-56-0999

中身しっとり
ブラックコロッケ



富山ブラックラーメンをイメージし、醤油と香辛料でパンチのある味付けに仕上げられています。イカ墨の旨さもあとをひきます。



季節の食材色々
ご当地カラーコロッケ

高岡産ほうれん草、高岡産さつまいも、高岡産にんにく、高岡産かぼちゃ、富山県産豚肉など、地元食材で七色を演出しました。

- グリーン・・・高岡産ほうれん草
- パープル・・・高岡産さつまいも
- イエロー・・・高岡産かぼちゃ
- ブラウン・・・名水ポークと国産ゴボウ
- オレンジ・・・トマト、高岡産ニンニク

町屋cafe ASIAN 高岡市蜂ヶ島131-1 道の駅(万葉の里高岡)フードコート内 ☎080-9653-8787



ブルーからピンクに
富山県産ハーブティー コモンマロウ

コモンマロウというアオイの仲間のハーブ。鮮やかな青色のティーにレモンを一滴入れると、今度はピンク色に変化します。

ハーブガーデン平田
小矢部市茄子島70 ☎0766-23-1937